

BRASSERIE EXCELSIOR
50 rue Henri Poincaré 54000 NANCY

TERRINE DE POT AU FEU « HEREFORD » et
*Foie gras de canard, toast à la moëlle, vinaigrette à
L'huile de noisette*

Ingrédients :

200 g de paleron Hereford
200 g de macreuse Hereford
100 g de foie gras en terrine
100 g de carotte fane
250 g de jeune poireau
80 g de moëlle de bœuf
20 g de gros sel
1 oignon jaune
300 g de pain baguette
100 g d'huile de noisette
Salade mélangée
Clou de girofle, thym, laurier, sel poivre

Préparation :

Préparer, éplucher et laver les légumes
Tailler une belle garniture aromatique pour le pot au feu
Mettre en cuisson le pot au feu début de cuisson à froid, avec les os à moëlle
Ajouter les jeunes poireaux et les carottes fanes dans le bouillon du pot au feu en fin de cuisson
Monter la terrine chemisée de papier sulfurisé en intercalant la viande, les poireaux, les carottes
Tenir au frais. Confectionner une vinaigrette à l'huile de noisette. Tailler des croustons de baguette et les toaster.

Dressage :

Mettre une tranche de terrine puis un bouquet de salade mélangée et bien assaisonnée, tracer un cordon de vinaigrette à l'huile de noisette, ajouter un toast de moëlle.

BONNE DEGUSTATION !



**Jacques
HILDENBRAND**

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textil

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines **CUISINE PLUS**
- les ustensiles de cuisine et pâtisserie **de Buyer** 
Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textil